

## KARAMELL AUS BRAUNEM RUM, CHILI UND ANANAS



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes  
Pfefferschotenpüree  
450g

### ZUTATEN

0,5  
l



- 300 g Zucker
- 1 dl brauner Rum
- 20 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 200 g Ananas
- 1 dl Ananassaft
- Butter zum Braten

### ZUBEREITUNG

Eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen.  
Die Ananas anbraten und den Zucker dazugeben.  
Karamellisieren lassen.  
Mit Ananassaft und Rum vorsichtig ablöschen.  
Alles gar kochen lassen.  
Mit dem Pfefferschotenpüree pürieren.  
Bei Bedarf sieben.